

USDA 認定プライムグレードビーフ 100%を使用したハンバーガーをはじめとした

計 6 種のオリジナルバーガーがランチタイム限定で登場

「ウルフギャング・バーガーマンス」

期間：2018年2月1日（木）～3月31日（土）11:30～14:30LO（大阪店 11:00～15:00LO）

NY 発祥のステーキハウス「ウルフギャング・ステーキハウス by ウルフギャング・ズウィナー」（以下「ウルフギャング・ステーキハウス」）の国内各店（六本木・丸の内・大阪・福岡）では、2月1日（木）から3月31日（土）までのランチタイム（11:30～14:30LO、大阪店 11:00～）限定で、通常販売しているクラシックバーガーに加え、「ウルフギャング・ステーキハウス」オリジナルバーガー6種類のハンバーガーを提供する「ウルフギャング・バーガーマンス」を実施します。



ハンバーガーの本場ともいえるアメリカ各地に店舗を構える「ウルフギャング・ステーキハウス」では、2月～3月の2か月間限定で「ウルフギャング・バーガーマンス」を企画しました。「ウルフギャング・バーガーマンス」は、各ハンバーガーのオリジナリティとバラエティが特長で、6種類ものハンバーガーをお値打ち価格で楽しむことができます。通常販売している「プライムビーフ 100% クラシックバーガー」を特別価格 1,200 円（税別、通常価格 1,800 円）で販売、他オリジナルバーガーも高級ステーキハウスとは思えないリーズナブルなプライスでお楽しみいただけます。

◆ ウルフギャング・ステーキハウス「ウルフギャング・バーガーマンス」概要

期間：2018年2月1日（木）～3月31日（土）11:30～14:30LO（大阪店 11:00～15:00LO）

場所：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内4店舗（六本木店／丸の内店／大阪店／福岡店）

料理：USDA 認定プライムグレードビーフ 100%を使用したハンバーガーなど 計 6 種

※価格は税・サービス料別

①「プライムビーフ 100% クラシックバーガー」（レギュラーメニュー）	1,200 円
②「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」	1,900 円
③「ロコモコ風オープンベイクドライスバーガー」	1,600 円
④「トッピング 6 種類をのせたスペシャルバーガー」	2,800 円
⑤「フィッシュバーガー」	1,600 円
⑥「ベジバーガー」	1,200 円

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256

◆「ウルフギャング・バーガーマンス」メニューのご紹介 (※価格は税・サービス料別)

期間： 2018年2月1日(木)～3月31日(土) 11:30～14:30LO (大阪店 11:00～15:00LO)

【レギュラーメニュー】

「プライムビーフ100% クラシックバーガー」 1,200円

「ウルフギャング・ステーキハウス」定番、
プライムグレードの100%ビーフパティ280gのクラシックバーガー。



「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」 1,900円

プライムグレード100%ビーフパティ280gのクラシックバーガーに
チーズと厚切りベーコンをトッピングした贅沢な逸品。



「ロコモコ風オープンバイクドライスバーガー」 1,600円

ハワイのローカルフード“ロコモコ”をバーガー仕立てにしました。
プライムグレードの100%ビーフパティ280g、グレービーソース味の
クリスピーバイクドリゾットとフライドエッグの相性が抜群です。



「トッピング6種類をのせたスペシャルバーガー」 2,800円

レタス、オニオン、トマト、ピクルスの定番具材に加え、
6種類(チェダーチーズ、ベーコン、アボカド、目玉焼き、オニオンソテー、
マッシュルームソテー)のトッピングをのせた贅沢ハンバーガー。



「フィッシュバーガー」 1,600円

白身魚にミックススパイスをまぶしたパン粉でクリスピーに仕上げた
クリスピーフィッシュフライとオリジナルタルタルソースが決め手。



「ベジバーガー」 1,200円

あたかもお肉に間違えてしまうほどの食感と味わいを実現した、
ベジタリアンバーガー。
ステーキハウスが手掛けるベジバーガーは一味違います。



【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL : 03-3470-5307 / FAX : 03-3479-0256

◆「ウルフギャング・ステーキハウス」の“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ

「ウルフギャング・ステーキハウス」では、米国農務省が最上級品質“プライムグレード”に格付けした希少な牛肉のみを使用。冷凍せずにチルドで仕入れた肉を28日間、店内の専用熟成庫で一定の温度・湿度管理によりドライエイジング。長期乾燥熟成によって旨味と柔らかさが増した赤身肉を厚切りにして、900℃のオーブンで一気にお皿ごと焼き上げ、お客様のテーブルまでそのままサーブします。



創業者
ウルフギャング・スウィナー



プライムステーキ(2名様用)



丸の内店 店内



丸の内店 外観

◆店舗所在地

- ・六本木店 東京都港区六本木 5-16-50 六本木デュープレックス M's 1F
11:30~23:30 (22:30 LO)
TEL.03-5572-6341
- ・丸の内店 東京都千代田区丸の内 2-1-1 丸の内 MY PLAZA 明治生命館 B1F
11:30~23:30 (22:30 LO)
TEL.03-5224-6151
- ・大阪店 大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 10F
11:00~23:00 (22:30 LO)
TEL.06-6136-5658
- ・福岡店 福岡県福岡市博多区住吉 1-2-82 グランド ハイアット 福岡 1F
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)
TEL.092-292-1651

◆公式ホームページ

<http://wolfgangsteakhouse.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL: 03-3470-5307 / FAX: 03-3479-0256